

## *Quiche aux Poireaux et Chorizo au Camembert, Fruit de Miel*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- POIREAUX ENTIERS	2
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 c à soupe
- CHORIZO	50-60g
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml + 2 c à soupe
- CAMEMBERT	1 petit
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez le chorizo en petits dés.
- Détaillez les poireaux en julienne et faites-les suer au beurre dans une casserole. Salez et poivrez. Ajoutez le chorizo et poursuivez la cuisson quelques minutes.
- Ajoutez 2 c à soupe de crème fraîche et le concentré de tomates. Réservez.
- Battez les œufs dans un plat creux puis ajoutez le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les poireaux au chorizo sur la pâte puis versez le mélange aux œufs.
- Coupez le camembert en tranches et répartissez-les sur la quiche. Saupoudrez de paprika.
- Placez au micro-onde sur position CRISP pendant 18-20 minutes.
- Démoulez, ajoutez un trait de miel liquide sur la quiche et coupez en portions.